



Le Belrive est amarré à Namur, au confluent de la Meuse et de la Sambre, sur le site dit du Grognon, au pied de la Citadelle de Namur. Le cadre unique et exceptionnel du bateau surprendra et ravira vos convives. Namur, au cœur de la Wallonie, est à moins d'une heure de Bruxelles, Liège, Mons, Wavre, Dinant, Leuven, Sint-Truiden, Waterloo, Rochefort....

La capacité d'accueil de ce magnifique espace va jusqu'à 100 personnes. Les espaces sont modulables et adaptables, en fonction de vos besoins et du type de réception ou de réunion que vous souhaitez organiser.

Esprit de service, convivialité, respect et passion : telles sont nos valeurs. Nous travaillons avec des produits de saison proposés par des producteurs avec lesquels nous partageons amour des métiers de bouche.

La gastronomie et les services à bord sont au cœur du concept d'accueil raffiné. Tout sera mis en œuvre pour que votre événement soit couronné de succès, la Qualité sera au rendez-vous.

**Vous cherchez un espace hors du commun pour vos événements professionnels ?
Un lieu insolite pour un mariage, un séminaire, un cocktail ?**

**Une organisation de A à Z vous est proposée.
Parce que ce sont les petits détails qui font d'un événement un moment inoubliable ...
Voici une présentation de nos offres de service, tout est bien entendu adaptable.**

Nous vous recevrons volontiers à votre meilleure convenance afin d'envisager clairement l'organisation complète de votre événement.

Montez à bord et nous ferons de votre événement un moment magique !

Agnès et Gianni

LA FORMULE ALL-IN : Pour les grandes tablées de 10 à 40 personnes

Elle se décline de 3 façons : 1) Le menu traditionnel
2) Le menu à partager
3) Le cocktail dinatoire

Son prix est de 50 € ht par personne (57,50 ttc). Elle est composée comme suit :

L'Apéritif

- Une Sangria maison / Un Prosecco Extra-dry / Un soft / Un jus
- Tapenade, tsatziki, grissini et olives sur les tables

Le Repas

1) Le menu traditionnel

*Maximum 3 choix par service. Si menu au choix, ils doivent nous parvenir 2 jours au préalable
Si vous désirez un menu unique pour toute la table, nous convenons ensemble du menu*

En entrée,

Le Saumon Fumé Artisanal, Radis Noir et Fenouil
Saké, Vinaigre de Riz et Citron Vert
La Salade d'Automne, graines de Chanvre, copeaux de Brebis
Vinaigrette à l'Ancienne de Bister
Le Tartare de Bœuf coupé au Couteau
En version Coréenne, le Yukhoe : Poire Nashi, Soja et Sésame
La Croquette au Chorizo Ibérique
Perles croquantes et surprenantes de mini-poivrons
La Croquette au Saumon Fumé Artisanal
Persil frit et citron jaune

En plat,

Le Sauté de Bœuf au Vin Rouge, Tomate et Poivre Vert frais
Un Souvenir de Vacances en Calabre
Le Cari de Rouget et Rougail Combava
Une sauce tomate/oignon riche en épices et en parfums
Le Riz Bomba en Risotto crémeux, Salsa Tartufata
Scamorza au lait de Bufflonne, Roquette et Cipolle
La Cocotte de Coucou de Malines à l'Ail Fumé
L'Ail, pour les Fans, c'est Hummmmm.... Alors l'Ail fumé, c'est Waouw !
Un Curry d'Agneau au lait de Coco comme aux Antilles
Menthe, Coriandre, Banane, Gingembre, Curcuma, Cannelle

Pour terminer,

L'Assiette de Fromages Belges (Maison Saint-Aubain)
Tutti Frutti aux 5 épices
La Tarte Café-Cassonade
La recette du Vivier d'Oies par Thierry Chaput « Mets ton grain de sel »
Le Tiramisu Spéculoos
Un mélange d'Italie et de chez nous
Le Millefeuille Mascarpone et Kiwi
Coing pochée à la Vanille

2) Le menu à partager

*Nos assiettes sont multipliées chacune selon le nombre de convives et déposées ensemble à table
Seul le dessert est à choisir au préalable*

Les entrées,

Les Rillettes de Porc parfumées au Thym

Méli-mélo de Légumes pickles, le tout maison !

Le Saumon Fumé Artisanal, Radis Noir et Fenouil

Saké, Vinaigre de Riz et Citron Vert

La Salade d'Automne, graines de Chanvre, copeaux de Brebis

Vinaigrette à l'Ancienne de Bister

Le Tartare de Bœuf coupé au Couteau

En version Coréenne, le Yukhoe : Poire Nashi, Soja et Sésame

Les plats,

Le Sauté de Bœuf au Vin Rouge, Tomate et Poivre Vert frais

Un Souvenir de Vacances en Calabre

Le Cari de Rouget et Rougail Combava

Une sauce tomate/oignon riche en épices et en parfums

Le Riz Bomba en Risotto crémeux, Salsa Tartufata

Scamorza au lait de Bufflonne, Roquette et Cipolle

La Cocotte de Coucou de Malines à l'Ail Fumé

L'Ail, pour les Fans, c'est Hummmmm.... Alors l'Ail fumé, c'est Waouw !

Pour terminer,

L'Assiette de Fromages Belges (Maison Saint-Aubain)

Tutti Frutti aux 5 épices

La Tarte Café-Cassonade

La recette du Vivier d'Oies par Thierry Chaput « Mets ton grain de sel »

Le Tiramisu Spéculoos

Un mélange d'Italie et de chez nous

Le Millefeuille Mascarpone et Kiwi

Coing pochée à la Vanille

3) Le cocktail dinatoire sur le pont inférieur réservé pour vous (dès 20 convives)

Nos assiettes sont servies en 4 services à l'ensemble des convives présents.

Les assiettes (variation sur demande)

La Salade d'Automne, graines de Chanvre, copeaux de Brebis

Vinaigrette à l'Ancienne de Bister

La Croquette au Saumon Fumé Artisanal

Persil frit et citron jaune

La Cocotte de Coucou de Malines, jus aux Herbes

Méli-mélo de légumes de saison, grenailles rôties

Le Tiramisu Spéculoos

Un mélange d'Italie et de chez nous

Les boissons du repas

La formule All-In comprend 1/2 bouteille de vin par personne, les eaux de Bru, les softs, la Carlsberg au fût jusqu'au service du dessert, ensuite le café ou le thé

LA FORMULE ALL-IN : Pour les groupes de 41 à 100 personnes

Le Belrive est réservé pour vous en entièreté

L'apéritif est dès lors d'une heure vu le nombre plus important de convives et accompagné de 4 mises en bouche.

Les formules repas et le forfait boissons sont identiques.

Sont inclus la **privatisation du Belrive**, le personnel, le matériel, le catering, la mise en place, le rangement, le nettoyage ...

Son prix est de 65 € ht par personne (75€ ttc). Elle est composée comme suit :

Le cocktail & finger food (Service 1 h)

- Sangria maison et Prosecco Extra-dry
- Eaux, soft & jus
- Tapenade, tsatziki, grissini, olives... sur les tables hautes

En passage plateau,

- Tulipe de chèvre chaud
- Accras de morue, mayonnaise lime et Téquila
- Nem d'Asie, sauce aigre-douce
- Croquette « vol-au-vent », moutarde forte

Le repas (Service 3 h)

- 1) [Le menu traditionnel](#)
- 2) [Le menu à partager](#)
- 3) [Le cocktail dinatoire](#)

Les boissons du repas

OPTION :

Vous pouvez, uniquement en cas de privatisation, poursuivre avec une soirée dansante. Le pont inférieur est entièrement équipé au niveau sons & lumières.

L'Open bar

Prix : 7,00 € ht (8,50 € ttc) /heure/personne (Nombre total confirmé)

Il comprend les vins du repas, la Carlsberg au fût, les eaux de Bru et les softs drinks

Mise à disposition du pont inférieur et du matériel : 350,00 € ht (423,50 ttc)

Prestation DJ (forfait 4 h) : 250,00 € ht (302,50 ttc)

Quelques précisions, parce qu'on nous le demande régulièrement :

En-deçà de 41 convives, si vous souhaitez privatiser le bateau, nous vous demandons de nous contacter par téléphone afin d'établir un devis sur mesure incluant celle-ci

La carte évolue tous les 2 à 3 mois au fil des saisons, il s'agit des propositions actuelles

Vous désirez un gâteau à la place du dessert, c'est possible moyennant un supplément de 7 € ht par personne (8,50 € ttc) (Si souhaité, le gâteau sera présenté avec des feux de bengale et/ou une inscription)

Nous convenons ensemble éventuellement d'autres recettes et mets

Nous composons ensemble le menu (entrée/plat/dessert) pour les enfants, le prix par enfant de 3 jusqu'à 12 ans est de 30 € ht (34 € ttc), boissons comprises

En cas de privatisation uniquement, le nombre exact de participants doit nous être transmis uniquement par mail au plus tard 7 jours calendrier avant le jour de l'événement afin que la facture puisse être établie et le solde du montant total de la prestation devra être acquitté pour le jour J

NOS COORDONNÉES :

Agnès & Gianni

0495/27 23 44 OU 0478/79 63 40

info@lacuisinedubelrive.be

Quelques photos et références :

<https://www.facebook.com/LacuisineduBelRivE/>

http://www.la-carte.be/fr/restaurants/belgique/namur/5000_namur/la-cuisine-du-belrive/

<http://www.lacuisinedubelrive.be>